

Żeberka z kulkami ziemniaczanymi i sałatką mango



95 min.



4 os.



950 kcal



8 zł / os.

Składniki

- 1 kg żeberek
- 1 słoik powideł śliwkowych
- 1 jabłko
- 1 pomarańcza
- 2 cebule czerwone
- 1 czosnek
- 2 limonki
- 50 ml koncentratu pomidorowego
- 20 ml sosu sojowego
- 20 ml octu balsamicznego
- 50 ml miodu cynamon
- chili - przyprawa
- papryka słodka - przyprawa
- pieprz
- sól
- 50 g masła
- 600 g ziemniaków
- 1 jajko
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 0,5 szklanki mąki pszennej
- bułka tarta
- gałka muszkatołowa
- olej rzepakowy

Sposób przygotowania

W naczyniu wymieszaj ze sobą składniki marynaty - dwie szczypty soli, dwie szczypty pieprzu, łyżeczka papryki słodkiej, płaska łyżeczka chili i cynamonu, dwie łyżki miodu i sok z limonki. Połóż żeberka w naczyniu żaroodpornym i natrzyj przygotowaną marynatą. Część marynaty pozostaw do smarowania mięsa podczas pieczenia.

Piecz żeberka na raszkach (podłóż pod spód tackę na tłuszcz) w temperaturze 200 oC przez około 60 minut. Co ok. 15 minut smaruj pędzelkiem żeberka odłożoną marynatą

Na patelni na rozpuszczonym maśle (50g) i dużym ogniu zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj jabłko pokrojone w talarki, startą skórkę z pomarańczy i limonki, ocet balsamiczny, sos sojowy i powidła. Zmniejsz ogień, dopraw płaską łyżeczką papryki chili i słodkiej, szczyptą cynamonu, solą, pieprzem do smaku, na koniec dodaj pozostałą część miodu. Dodaj koncentrat pomidorowy, wyciśnij sok z limonki i pomarańczy. Po kilku minutach zdejmij z ognia i całość zblenduj, aż do uzyskania konsystencji gęstego sosu.

Ugotowane ziemniaki rozgnieć, dodaj jajko, mąkę ziemniaczaną i pszenną, sól, pieprz, dwie łyżki oleju, zetrzyj gałkę muszkatołową (szczyptę) i wymieszaj. Formuj małe kulki, obtocz gotowe w bułce tartej i smaż na rozgrzanym, głębokim oleju. Usmażone kulki ziemniaczane połóż na ręczniku papierowym żeby odsączyć je z tłuszczu. Żeberka podaj na desce lub talerzu, skropione limonką z sosem w miseczce. Obok kulki ziemniaczane, oraz sałatkę z rosłonki i mango z czerwoną cebulką i pestkami słonecznika. Smacznego!